

Reseña: Laura Caso Barrera (coord.). "Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina". Madrid; Frankfurt am Main: Iberoamericana; Vervuert, 2016. 408 pp.

Ofelia Huamanchumo de la Cuba

Angaben zur Veröffentlichung / Publication details:

Huamanchumo de la Cuba, Ofelia. 2017. "Reseña: Laura Caso Barrera (coord.). 'Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina.' Madrid; Frankfurt am Main: Iberoamericana; Vervuert, 2016. 408 pp." *Fronteras de la Historia*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH).
<https://doi.org/10.22380/20274688.21>.

Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina



LAURA CASO BARRERA, COORDINADORA

Madrid; Frankfurt am Main: Iberoamericana; Vervuert, Colección Tiempo Emulado. Historia de América y España 48

2016 | ISBN 9788484899242 | 408 pp.

.....
OFELIA HUAMANCHUMO DE LA CUBA

Ludwig-Maximilians-Universität München, Alemania

El interés actual en torno al cacao es notorio. Su consumo reciente a nivel mundial es significativo, no solo como chocolate, sino también como ingrediente básico —dada la revaloración de la exquisitez de sus granos— para una alimentación saludable.

En el ámbito sudamericano no son pocos los proyectos contemporáneos que ya se han emprendido en su nombre, como los de *La ruta del cacao* en Venezuela y Ecuador, o el evento Salón del Chocolate, en Perú, Ecuador y Colombia. Sin embargo, existe todavía un gran vacío en cuanto a las investigaciones históricas en torno al cacao y al chocolate de las actuales zonas amazónicas, en ciertos puntos: sus orígenes exactos y su adaptación y expansión hacia otras geografías, su presencia en las culturas prehispánicas que ocuparon esos territorios, sus viejas variedades y su clasificación moderna, su despunte actual como producto alimenticio de exportación, etc. Es por ello que el libro aquí reseñado, *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina*, constituye un gran incentivo al respecto, ya que si bien su título es ambicioso —puesto que se concentra sobre todo en la zona mesoamericana y caribeña prehispánica y colonial, y no en toda la América Latina actual—, los

aportes que trae son un desafío para profundizar en temas semejantes en otras culturas precolombinas y divulgar las metodologías innovadoras presentadas, con miras a mejorar los estudios sobre el cacao desde perspectivas interdisciplinarias. También vale decir que los investigadores que participan en este libro no son economistas, sino historiadores, antropólogos y arqueólogos, que han basado sus hipótesis y análisis en hallazgos arqueobotánicos, pero sobre todo en fuentes escritas coloniales, encontradas tanto en documentos de archivo como editadas en su tiempo y, solo en el caso del estudio de la tríada cacao-achiote-vainilla, contrastadas con datos socioeconómicos actuales de las zonas. Resultan muy ilustrativos los esquemas, dibujos, fotografías, cuadros, con datos sobre tasaciones, impuestos, cantidades y medidas de sistemas y cultivos, mapas de las zonas y demás que acompañan los artículos.

El libro se inicia con una *introducción* y se cierra con unas *consideraciones finales*, ambas partes a cargo de la coordinadora de la publicación, Laura Caso Barrera. En la primera parte, la historiadora presenta el espectro de los estudios sobre el cacao editados en el libro, que van desde el periodo Clásico mesoamericano maya hasta su consumo como chocolate entre el siglo xvii y principios del siglo xix en México y el Caribe, atendiendo a agrosistemas actuales en una zona. Se detalla cada una de las contribuciones y además se resaltan los principales temas abordados: usos del cacao, formas de consumo, sistemas productivos, zonas favorables a su cultivo, rutas comerciales y expectativas actuales, entre otros. Por otro lado, resultan un singular aporte en las consideraciones finales las acotaciones lexicográficas que la historiadora brinda sobre los términos *cacao* y *chocolate*, luego de revisar diccionarios y crónicas de la época.

En el primer artículo, “Almendras de cacao en tumbas, aldeas y huertos. Estudios arqueobotánicos de macrorrestos de *Theobroma cacao* L. en el área maya”, sus autores, García Moll y Aliphath Fernández, presentan una síntesis de diferentes hallazgos en torno al cacao como objeto de estudio, que van desde Belice, pasando por El Salvador, Guatemala, Honduras, hasta el sitio de Yaxchilán. Las investigaciones se basan en la interpretación de jeroglíficos, así como en análisis químicos y arqueobotánicos, hechos en cerámicos, almendras de cacao, tumbas, restos de árboles carbonizados, huertos familiares, templos y palacios prehispánicos cubiertos con ceniza volcánica, la plaza central de Yaxchilán y murales en Bonampak, entre otros. Los métodos utilizados hacen notar la dificultad de obtener resultados químicos confiables, debido a la fragilidad de la teobromina en los diversos marcos de conservación; no obstante, el estudio demuestra que los estrictos controles científicos en excavaciones arqueológicas

permiten entender el contexto temporal y geográfico de los hallazgos y, especialmente, establecer los procesos de domesticación y los ciclos de producción, así como el uso y el consumo del cacao.

En el segundo estudio, “El papel del cacao en la antigua religión, rituales y cocina mayas”, Mc Neil hace una breve introducción biológica sobre la domesticación de la planta del cacao, y asimismo da por abierto el debate respecto al origen del género *Theobroma*, aceptando el común acuerdo de que evolucionó en la cuenca alta del Amazonas de Sudamérica y el hecho de que las variedades endémicas conocidas en Mesoamérica son las conocidas como *cacao criollo*. Mc Neil demuestra que la arqueología ha aportado un gran conocimiento sobre el papel del cacao en las culturas prehispánicas desde el Formativo inicial hasta el Clásico Tardío, lo cual confirma que se utilizó como bebida en festividades y sacrificios humanos, así como en la antigua cocina maya: tanto la pulpa como la semilla fueron componentes principales de salsas para pescado, pavo o tamales. Por otro lado, el estudio de la iconografía de Copán ha permitido despertar asociaciones con mitos prehispánicos que hablan de la fertilidad y la feminidad, el inframundo y el renacimiento de las élites muertas. También resulta interesante la revisión que se hace en este artículo de fuentes históricas como el *Códice de Dresde* y el *Códice florentino*, de Sahagún, donde se hallan claras referencias al cacao como alimento, o la *Relación de las cosas de Yucatán* de Diego de Landa.

La tercera entrega, “El agrosistema cacao, vainilla y achiote en las tierras bajas mayas, siglos XVI-XXI”, de Caso Barrera y Aliphath Fernández, se concentra en el análisis de la tríada cultural maya que subsistió luego de la conquista hispana: cacao, achiote y vainilla (respectivamente: *Theobroma cacao* L., *Bixa Orellana* L. y *Vanila* spp.), cuyo cultivo se ubicó en la zona de los ríos de las tierras bajas del sur maya, hasta ahora poco estudiada al respecto, donde se asentaron los choles del Manché y los lacandones. Los tres productos fueron tan importantes en el intercambio comercial como la sal o las armas de fuego, y su cultivo conjunto subsiste hasta la actualidad. En este artículo se revisan fuentes escritas por Hernán Cortés, frailes dominicos y mercedarios, los *Libros de Chilam Balam*, el *Popol Vuh* y las *Relaciones geográficas de Guatemala*, entre otras, que ayudan a contrastar información en torno a los agrosistemas habidos siglos atrás, atendiendo al conocimiento actual, sobre la base de trabajo de campo de las formas delicadas y especiales que requiere el cultivo del cacao (sombras de otros árboles, tipo de selva y suelos, etc.) en la zona.

El cuarto estudio, “El cacao de Tabasco en la Nueva España: producción, comercio y mercados”, de Ruiz Abreu, presenta una revisión del proceso y la evolución de la producción, el consumo, el comercio y los mercados del cacao en Tabasco desde épocas coloniales. El autor demuestra que todas las formas y los métodos aplicados en las distintas actividades productivas de la provincia tenían interés en la semilla del cacao, orientadas todas al consumo y al mercado interno y externo. El cacao fue tributo colonial en especie, de producción fluctuante, hasta que las encomiendas fueron desplazadas por las haciendas. Todos estos datos, que se muestran a partir de fuentes archivísticas, confirman que el cacao y la producción ganadera se complementaban. De otro lado, se deja en claro que las óptimas posibilidades del transporte fluvial y marítimo que conectó a Tabasco con mercados americanos, europeos y asiáticos favorecieron su comercialización.

En el siguiente artículo, “El cultivo del cacao y los cambios económicos en el Soconusco, Chiapas, México, siglos XVI-XIX”, Janine Gasco presenta un panorama bien ilustrado sobre el cultivo del cacao en las épocas ofrecidas. Da por sentada como zona originaria del cacao a la región de América del Sur, pero admite que, si bien se desconocen las formas como se introdujo en Mesoamérica, se sabe por datos arqueológicos y lingüísticos que la zona de consumo del cacao más antigua fue Soconusco, y fue desde entonces el producto más importante de la región. La autora comprueba también que durante la Colonia el alto valor del cacao desplazó al del oro; su pago tributario para la Corona se duplicó en comparación con el tributo azteca y se destinó en su mayoría a la exportación hacia Europa. Más tarde, con la deforestación provocada por los ganaderos, el pago de impuestos en dinero contante y el abaratamiento del cacao de Guayaquil y Venezuela, llegó la decadencia de su producción, aun cuando siguió siendo el preferido en la Casa Real de España. Con la Independencia llegó el auge de la industria del café que, seguido de la promoción del cultivo de la palma africana en la época contemporánea, contribuyó a la decadencia de esta ancestral tradición agroforestal en la zona. Por su parte, la aparición del hongo de la *miniolasis* hace unas décadas vislumbró un panorama desalentador para su futuro.

En la sexta contribución, “La circulación de cacao hacia la ciudad de México en el siglo XVIII: volúmenes, áreas abastecedoras y diferencias de precios”, Quiroz presenta los factores que influyeron en la demanda del producto en el espacio hispanoamericano y su competencia en los mercados atlánticos. Bajo la consideración de que el cacao no fue un producto suntuario en la capital novohispana, aunque fue una bebida popular en toda Nueva España, la demanda

fue fuerte por la alta tasa de población de dicha ciudad. El cálculo exacto de los volúmenes comercializados y de consumo per cápita resulta difícil, debido a las fluctuaciones en los registros del producto, a la escasez de censos de población y a las disposiciones que se tomaron respecto a su comercio, que en muchos casos provocaron el ocultamiento de datos o la práctica de subregistros. El análisis que se hace de los mercados abastecedores que ingresaron a Nueva España, manteniendo diversos circuitos y dando lugar a la competencia mercantil y a la pluralidad de precios, permite mostrar de qué manera la ciudad de México se integró en el circuito local e internacional del comercio del cacao.

En el séptimo estudio, a cargo de Miño Grijalva, “El cacao Guayaquil en la Nueva España. Dinámica de exportación, mercado y consumo, 1774-1805”, se parte del supuesto de que el éxito del cacao de Guayaquil no se debió a su precio barato, sino a su sabor amargo, lo cual demandaba mayor consumo de azúcar y aumento en la producción de chocolate, es decir, mejores ganancias para el comerciante. Con ello se demuestra que un factor distintivo en la comercialización del producto fue la condición de su estado: como “almendra” de cacao o como tableta de chocolate. Por otro lado, se evidencia que luego de la legalización del comercio Perú-Nueva España, la ruta del cacao de Guayaquil se amplió hasta Nueva España, Europa y Filipinas, con la consiguiente circulación de plata, lo cual concedió al cacao un papel monetario e integrador de los espacios de la economía colonial, mantenida por su parte gracias a complejas redes sociales y de parentesco. Con los datos sintetizados en cuadros se muestra también que la ampliación de su mercado tuvo además una razón demográfica y otra económica: migración del campo a la ciudad, con el consecuente aumento del precio del maíz, todo lo cual redundó en el aumento del consumo y comercio del cacao y del chocolate hacia fines del siglo XVIII.

En el octavo artículo, “Trinidad y Nueva España. El comercio de cacao trinitario en la ciudad de México, 1720-1724”, Velasco Mendizábal limita su investigación a esos años, por contar con fuentes documentales del Archivo Histórico de la capital para ese corto lapso que registraron la introducción del cacao trinitario a dicha ciudad. En una revisión histórica se muestra la posición no privilegiada que tuvo la isla de Trinidad al carecer de oro y plata, su poblamiento hispano tardío y que su principal actividad económica colonial fue la agricultura, con el cultivo del tabaco y el cacao criollo. Los registros de datos —en documentos del Archivo Histórico de la Ciudad de México, además de la *Fiel Ejecutoria de la Ciudad de México*, el *Diario de Sucesos Notables* de Antonio de Robles y *La Gaceta de México*— que demuestran las relaciones comerciales

a pequeña escala habidas entre Trinidad y la ciudad de México datan de 1678 hasta 1724, y confirman varias rutas, frecuencia de descargas al año y diferentes precios de compra y venta. El ocaso de esta actividad comercial no tuvo que ver con la calidad ni con las distancias de los centros de producción de cacao trinitario, sino con regulaciones de la Corona española con el afán de mantener un equilibrio entre todas las provincias americanas, lo cual finalmente no favoreció a Trinidad.

La última contribución, a cargo de Bonnett Vélez, “Geografía y economía del cacao. Una mirada al Nuevo Reino de Granada en el siglo XVIII”, es un estudio a partir de fuentes historiográficas, testimonios de la época y documentos de archivo sobre el cacao neogranadino, considerado entonces primer producto de exportación agrario, con dos focos principales: Guayaquil y el eje Caracas-Maracaibo, atendiendo a la dimensión virreinal de aquellos territorios que hoy en día pertenecen a diferentes naciones. Se llama la atención sobre otros focos significativos —Antioquia, Santafé, Alto Magdalena, Putumayo, La Guajira y otros, donde se ubicaban haciendas cacaoteras de los jesuitas— y sobre el hecho de que la calidad del grano se asoció desde un comienzo a su lugar de origen, siendo el tipo “Caracas” el más codiciado. En general, no hubo unidades agrarias exclusivas para su cultivo, sino que se hizo en haciendas y pequeñas propiedades. De gran importancia fue la creación de la Compañía Guipuzcoana, en el marco de un sistema de aduanas burocrático que finalmente encareció el cacao por los diferentes tipos de impuestos atribuidos, lo cual dio lugar a un comercio clandestino que propició la ruina de muchos comerciantes de las distintas zonas del virreinato.

Como ha quedado demostrado, el libro reseñado aquí constituye un ejemplo para futuros estudios, ya que las investigaciones en torno al cacao en las épocas prehispánica y colonial se habían concentrado hasta hoy, sobre todo, en el tema del uso de las almendras de cacao como moneda, o en el rol del producto del chocolate en la economía novohispana y europea moderna. Por el contrario, en este estudio resulta innovadora la consideración de fuentes arqueológicas y escritas novohispanas, lo cual insinúa la necesidad de un proyecto mayor que abarque la historia del cacao y del chocolate en toda América Latina. Sin duda, también, el gran aporte bibliográfico sobre fuentes coloniales publicadas y documentos de archivos alienta a continuar las pesquisas y completar la historia de ese fruto tan significativo para la cultura americana como es el cacao.